



KW 49/2017

Grünkohl-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Grünkohl, Salz, 2 Zwiebeln, 80 g Butter, 200 g Sahne, 1/4 l Gemüsebrühe, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, je 2 Msp. gemahlener Piment und Zimtpulver, 1 EL körniger Senf, 600 g festkochende Kartoffeln, 2 Äpfel, 60 g Semmelbrösel, 50 g frisch geriebener Hartkäse

Zubereitung:

Grünkohl waschen und putzen, dicke Rippen wegschneiden, Blätter etwas kleiner schneiden. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen, darin den Kohl bei großer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, darin die Zwiebeln goldgelb andünsten. Kohl dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitdünsten. Sahne und Brühe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Piment und Zimt würzen. Den Kohl zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. garen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser 20-25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, achteln, entkernen, quer in feine Scheiben schneiden und unter den Kohl mischen.

Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit Butter einfetten. Die restliche Butter mit Semmelbröseln und Käse zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Eine Lage Kartoffeln in die Auflaufform geben, leicht salzen und pfeffern, darauf abwechselnd lagenweise Grünkohl und Kartoffeln schichten. Übrige Flüssigkeit vom Grünkohl über den Auflauf gießen und die Brösel darüberstreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-45 Min. goldbraun überbacken.

Grünkohlpfanne mit Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Grünkohl, Salz, 2 Zwiebeln, 4 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 150 g roher Schinken (in Würfeln), 500 g Bandnudeln, Pfeffer

Zubereitung:

Die Grünkohlblätter von den Stielen streifen und in kaltem Wasser gründlich waschen. In einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Die Blätter in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Abkühlen lassen und fein hacken.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Schinkenwürfel und den gehackten Grünkohl dazugeben und kurz mitdünsten. ¼ l Wasser angießen und alles zugedeckt ca. 20 Min. schmoren.

Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und zum Schluss mit in die Pfanne geben. Zum Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967